

## *Raviolis au Chorizo*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| - OEUF(S)             | 1                        |
| - EAU                 | 8 cl (tiède)             |
| - HUILE D'OLIVE       | 1 c à soupe              |
| - SEL                 | un peu                   |
| - FARINE DE BLE DUR   | 1 tasse et demi          |
| - FROMAGE "RICOTTA"   | 3 c à soupe              |
| - CHORIZO             | 150 g                    |
| - CREME FRAICHE       | 200 ml                   |
| - MASCARPONE          | 2 c à soupe              |
| - LAIT                | 3 c à soupe              |
| - SEL                 |                          |
| - POIVRE              |                          |
| - PERSIL              |                          |
| - PARMESAN EN COPEAUX | et râpé selon votre goût |

### Recette:

- Préparez la pâte à nouilles comme indiqué à la recette DI-53 avec l'œuf, l'eau, l'huile, le sel et la farine de blé dur.
- Détendez la ricotta avec une fourchette, salez et poivrez. Réservez.
- Prélevez 5 cm de chorizo. Coupez-le en très petits morceaux (destinés à farcir les raviolis).
- Coupez le reste de chorizo en demi-rondelles et placez-les dans un caquelon avec la crème. Salez et poivrez. Portez à ébullition puis laissez mijoter pendant 5 minutes.
- Incorporez alors le mascarpone dans la sauce. Mixez le tout puis passez à travers un tamis. Allongez un peu la sauce avec le lait si nécessaire.
- Étalez très finement la pâte à la machine et découpez en fonction du moule.
- Farcissez chaque raviolie avec 3 ou 4 morceaux de chorizo puis un peu de ricotta.
- Faites cuire les raviolis dans l'eau bouillante salée pendant 3 – 4 minutes. Egouttez.
- Servez-les nappés de sauce avec un peu de persil et de parmesan.

